

TENUTA REGALEALI

REGALEALI LE ROSE 2025

Da uve Nerello Mascalese, coltivate sin dagli anni '70, unisce alla sapidità dei bianchi l'eleganza fruttata dei rossi, regalando diverse possibilità di abbinamento. Freschezza ed equilibrio, nitidezza dei profumi e leggerezza al palato. Il nome richiama i sentori floreali della varietà e racconta la storia delle varietà di rose che nella Tenuta Regaleali si coltivano da sempre.

Vitigni: Nerello Mascalese

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Resa di uva per ettaro: mediamente 100 q/l

Fermentazione: in vasche d'acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 14 °C

Durata della fermentazione: 15 giorni in media

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: 3 mesi in vasche d'acciaio inox

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,39 - AT 6,30 g/l - ZR 0,4 g/l - ET 20,8 g/l

